

Amandelijs, taartje van chocolade, met bokbier sabayon

Datum: 08-03-2004
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Amandelijs:
- 6 eierdooiers
- 200 gr basterdsuiker
- 20 gr. Vanillesuiker
- 500 cc volle melk
- 400 cc slagroom

Bokbier sabayon:
- 1 dl bokbier
- 3 el suiker
- 3 eierdooiers

Taartje van chocolade:
- 200 g bittere chocolade
- 200 gr roomboter
- 200 gr poedersuiker
- 6 eieren
- 4 el cognac
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1 theelepel nootmuskaat
- 2 el maïzena
- 8 taartvormpjes

Bereidingswijze:

Amandelijs:
Klop de eierdooiers met de suiker en de vanillesuiker tot een luchtig en schuimig mengsel. Voeg al roerende de melk toe. Klop de slagroom bijna stijf. Voeg de slagroom bij de andere ingrediënten. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is. Halverwege de bereidingstijd de amandelschaafsel en likeur toevoegen.

Bokbier sabayon:
In een vuurvaste kom 1 el. bokbier, suiker en eierdooiers mengen. Au bain marie onafgebroken ongeveer 8 minuten schuimig kloppen rest van bokbier geleidelijk erdoor kloppen. Restant amandel schaafsel erover strooien (bij opmaak van borden).

Taartje van chocolade:
Boven kom chocolade breken, kom in pan met kokend water hangen en chocolade, boter en 100 gr poedersuiker al roerend laten smelten. Geheel laten afkoelen tot kamertemperatuur.

Oven voorverwarmen op 175 graden. Boven een kom 2 eieren splitsen, eiwit en rest van de poedersuiker stijfkloppen. Eierdooiers cognac, kaneel, nootmuskaat door chocolade scheppen.

Boven de eiwitten de maïzena zeven en erdoor spatelen. Hierna de chocolade door eiwit spatelen (niet gladroeren).

Vormpjes invetten en beslag erin scheppen. Taartjes ca. 20 minuten in oven gaarbakken.